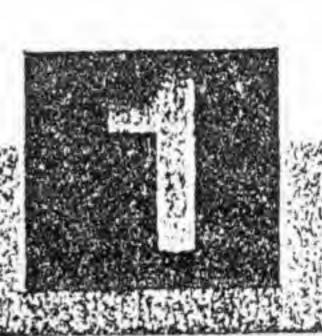
MCARED



CARTILLA



MATERIALES DE CAPACITACION

## LA CHACRA



PROMOCION DE LA AUTOPRODUCCION DE ALIMENTOS



INSTITUTO MACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA



MINISTERIO DE SALUD Y ACCION SOCIAL. SECRETARIA DE ACCION SOCIAL.



The Doctor

http://thedoctorwho1967.blogspot.com.ar/

http://el1900.blogspot.com.ar/

http://librosrevistasinteresesanexo.blogspot.com.ar/

#### INDICE

#### LA CHACRA

- ¿Qué es una Chacra?
- ¿Por qué empezar por una chacra?
- Esta es una propuesta orgánica

#### ROTACION, SECUENCIA Y ASOCIACION DE PLANTAS

- 1. Rotación
- 2. Secuencia
- 3. Asociación de plantas
- 4. Los alimentos y la salud

#### PLAN DE TRABAJO

- 1º Marcar el terreno
- 2º Siembra de primavera
- 3º Aporcar
- 4º Cosecha de verano
- 5º Preparar la tierra
- 6º Siembra de otoño
- 7º Cosecha de invierno

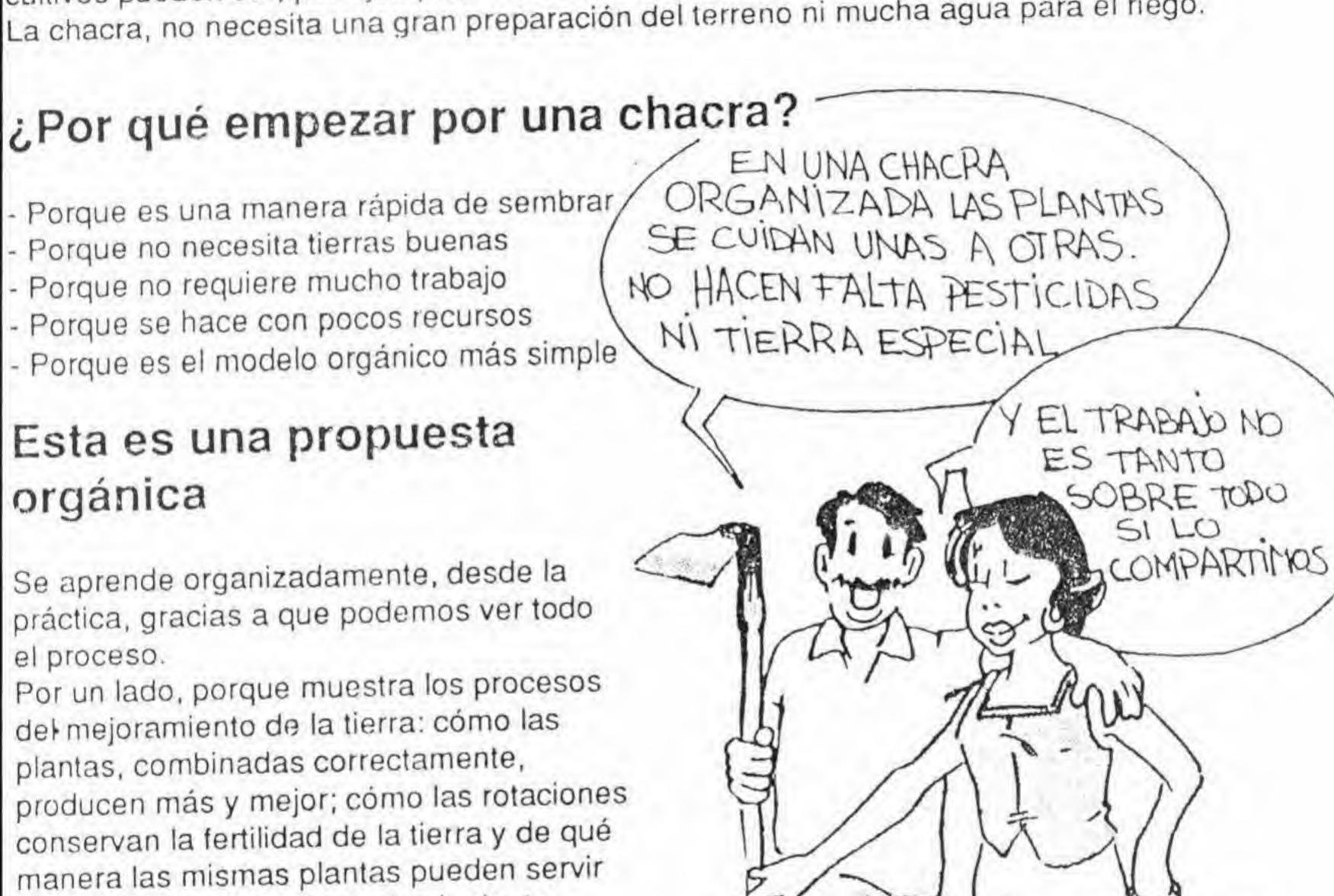
**EL LOCRO** 

## CHACRA

#### ¿Qué es una chacra?

Hemos llamado CHACRA a un modelo de producción donde los cultivos no crecen aislados, sino que lo hacen "asociados", complementándose unos con otros. Estos cultivos pueden ser, por ejemplo, maíz, zapallo y poroto.

La chacra, no necesita una gran preparación del terreno ni mucha agua para el riego.





## ROTACION, SECUENCIA Y ASOCIACION DE PLANTAS

Esta forma de trabajar la tierra está pensada para aprovechar mejor nuestro esfuerzo. Hay que puntear sólo los pozos donde se siembra el maíz. La asociación y una adecuada rotación, van mejorando la tierra y nos simplifican el trabajo. Cada cultivo va preparando las condiciones para el siguiente.

#### 1. ROTACION

La alternancia de maíz en verano y habas o arvejas en invierno aumenta la fertilidad.

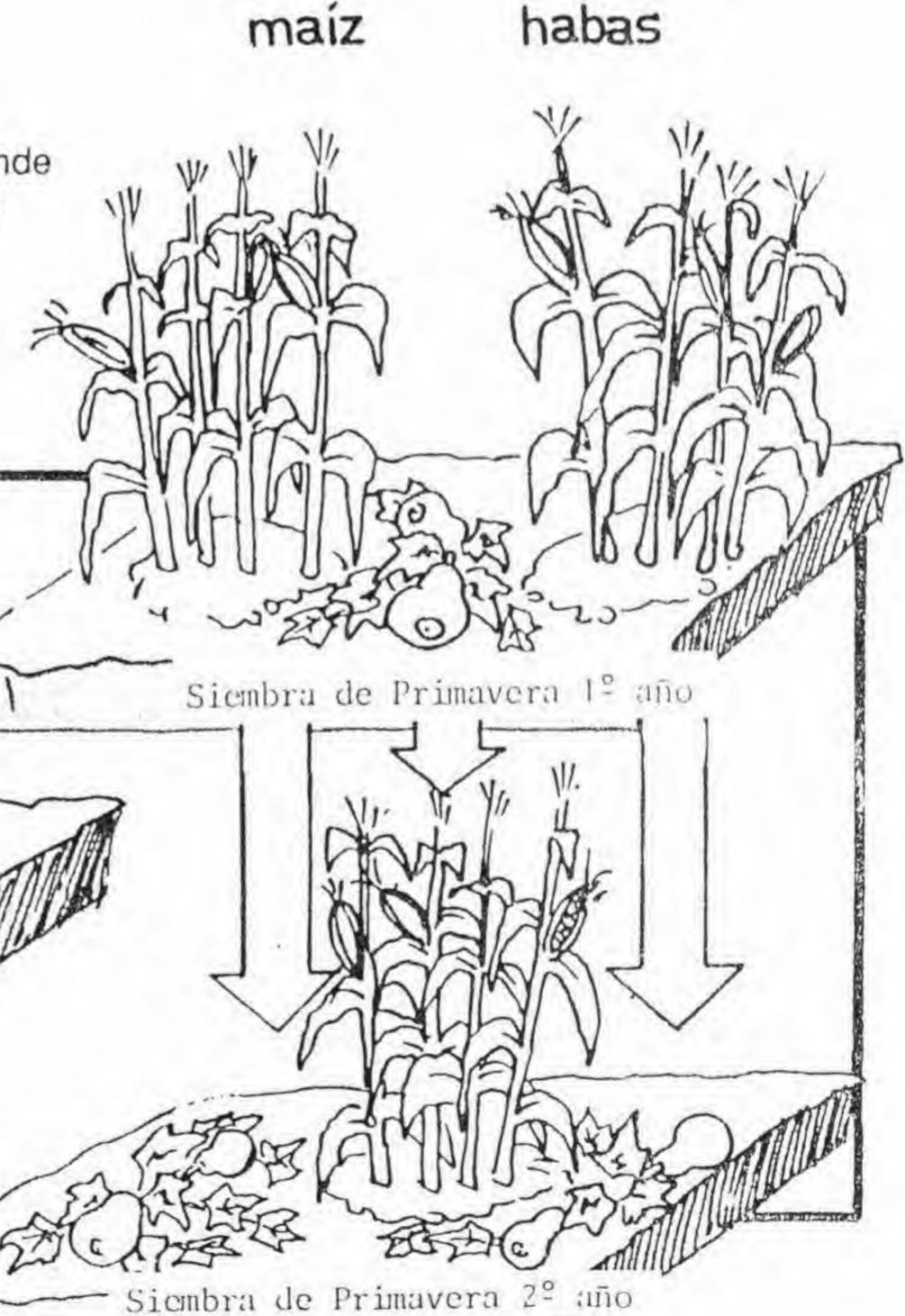
#### 2. SECUENCIA

En el verano siguiente no repetimos la siembra del maíz en el mismo lugar. Donde hubo maíz, después habrá habas, luego calabaza y así sucesivamente.

La sucesión completa es:

Siembra de Otoño 1º año

Maiz - Habas - Calabaza - Maiz



#### 3. ASOCIACION DE PLANTAS

En la asociación del maíz con el poroto ambos se complementan. El poroto provee el nitrógeno que el maíz necesita para su crecimiento. El zapallo se beneficia aprovechando la materia orgánica semidescompuesta que quedó acumulada de los rastrojos anteriores y de la limpieza de yuyos.

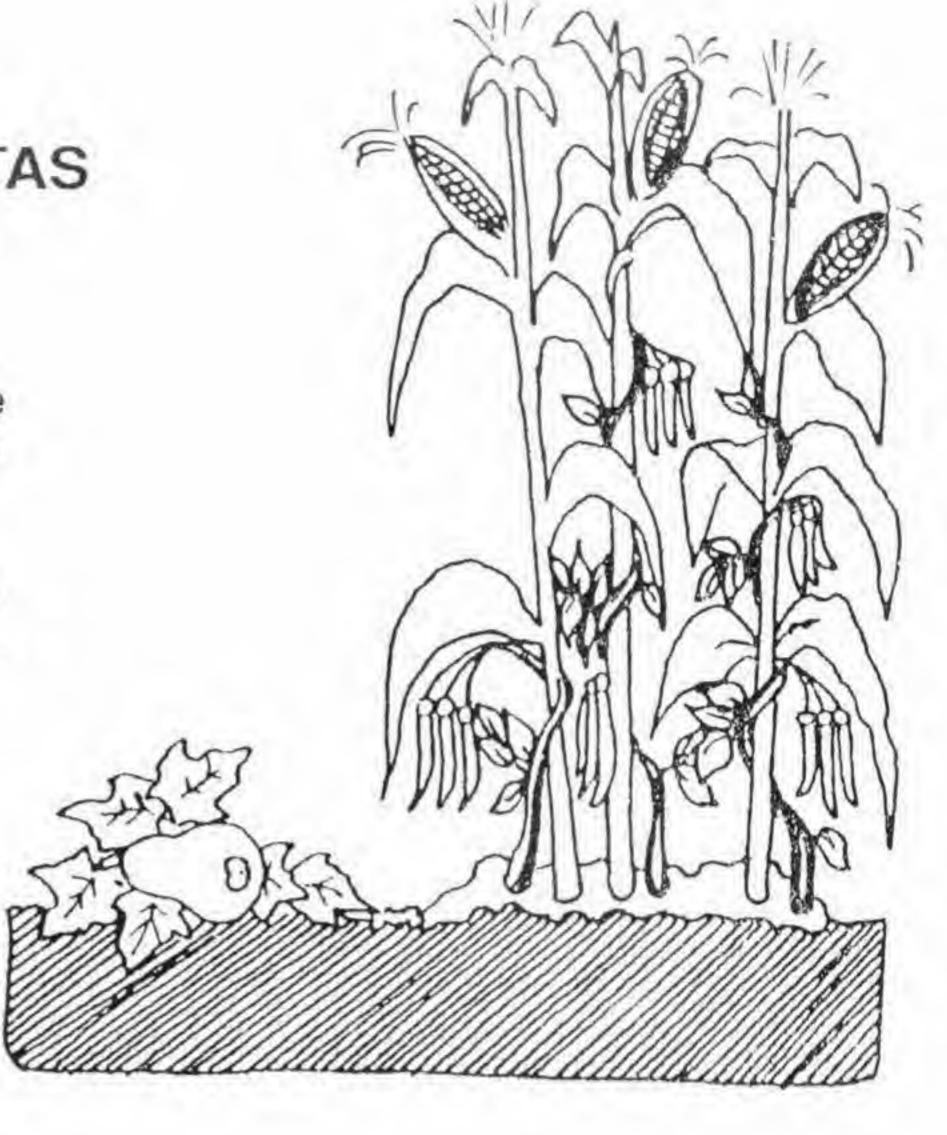
La caña de maíz sirve de apoyo al poroto, el que se va enramando en ella. A su vez, el zapallo, por su crecimiento horizontal, cubre el suelo ayudando a controlar las malezas.

Esta es una antigua manera de sembrar que aún hoy se sigue usando. Hay varias razones para hacerlo:

- Colabora con el presupuesto familiar.
- Es una producción equilibrada de alimentos:

Un cereal : el maiz (energia)
Una legumbre : el poroto (proteinas)
Una calabaza : el zapallo (vitaminas)

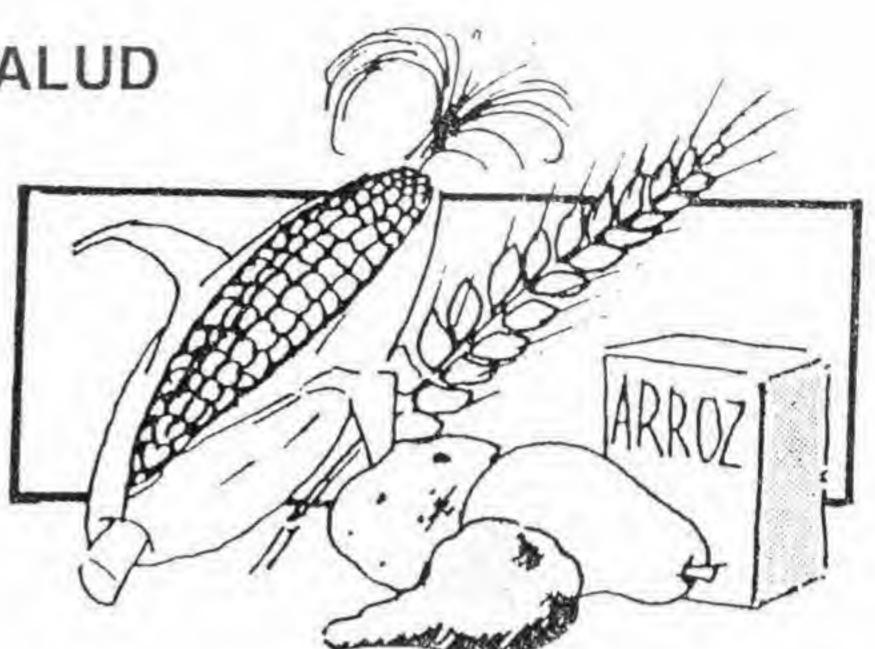
- Es muy valiosa para nuestra dieta la cantidad de calorías y proteinas que estos productos aportan.
- El rendimiento es mayor que cuando se siembra separadamente cada una de las especies.





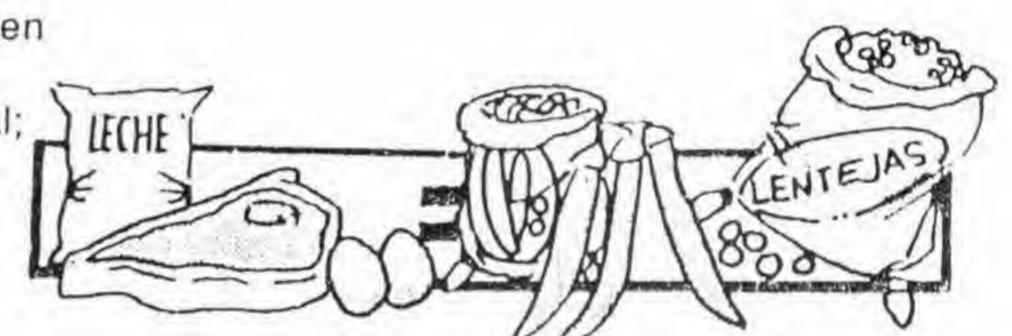
4. LOS ALIMENTOS Y LA SALUD

El maíz, la papa, el trigo, el arroz y las batatas nos aportan ENERGIA que necesitamos para correr, trabajar, resistir el frío, practicar deportes.

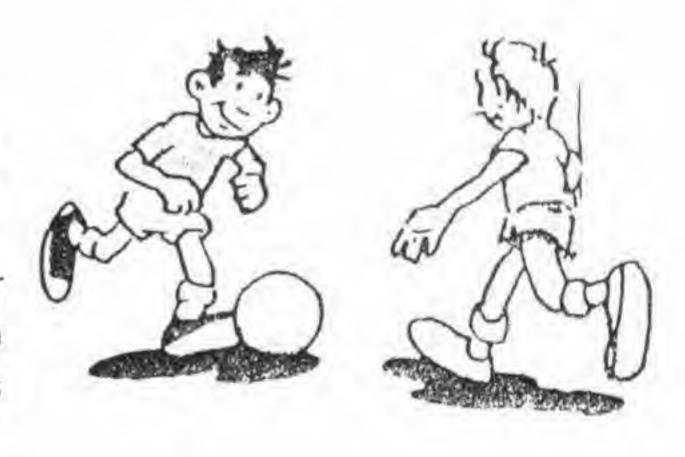


La leche, la carne y los huevos, contienen las PROTEINAS más valiosas. Pero también hay proteínas de origen vegetal; los vegetales que más aportan en este sentido son: habas, porotos, lentejas, arvejas.

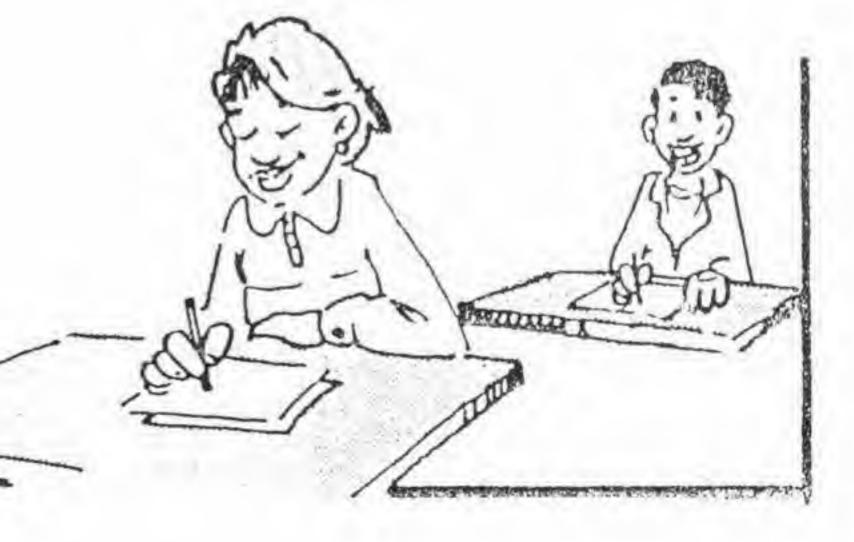
La proteinas son necesarias para el desarrollo del cuerpo.



Las verduras aportan VITAMINAS y MINERALES que sirven para el buen funcionamiento de las glándulas y órganos, para la cicatrización de las heridas y para defendernos de las enfermedades. Permiten mantener en buenas condiciones nuestros sistemas de equilibrio y regular el aprovechamiento de la energía y proteínas que aporta el resto de los alimentos.



Las LEGUMBRES (garbanzos, porotos, arvejas) contienen proteínas, hierro, fósforo y vitaminas del grupo B, que sirven para el mejor rendimiento de las actividades de la inteligencia.



#### LANDETRABAJO

El punto de referencia para empezar a organizarnos, es el momento en que se terminan las heladas y el suelo empieza a templarse, cuando está por comenzar la Primavera. En ese momento, la temperatura ambiente anda por los 18º C.



#### Los pasos a seguir son:

1º MARCAR EL TERRENO

2º SIEMBRA DE PRIMAVERA

3º APORCAR

4º COSECHA DE VERANO

5º PREPARAR LA TIERRA

6º SIEMBRA DE OTOÑO 7º COSECHA DE INVIERNO VAMOSA NECESITAR UNA
PALA DE PUNTA, UN RASTRILLO,
SEMILLAS Y UNA REGADERA O UNA
LATA DE DURAZNOS AGUJEREADA.
PARA MARCAR EL TERRENO, USAREMOS
DOS ESTACAS, HILO Y UNA UARA
O CAÑA DE UN METROCON
CUARENTA DE LARGO





#### MARCAR EL TERRENO

Un tiempo antes de que finalicen las heladas, tendremos que ir preparando el terreno de la siguiente manera:

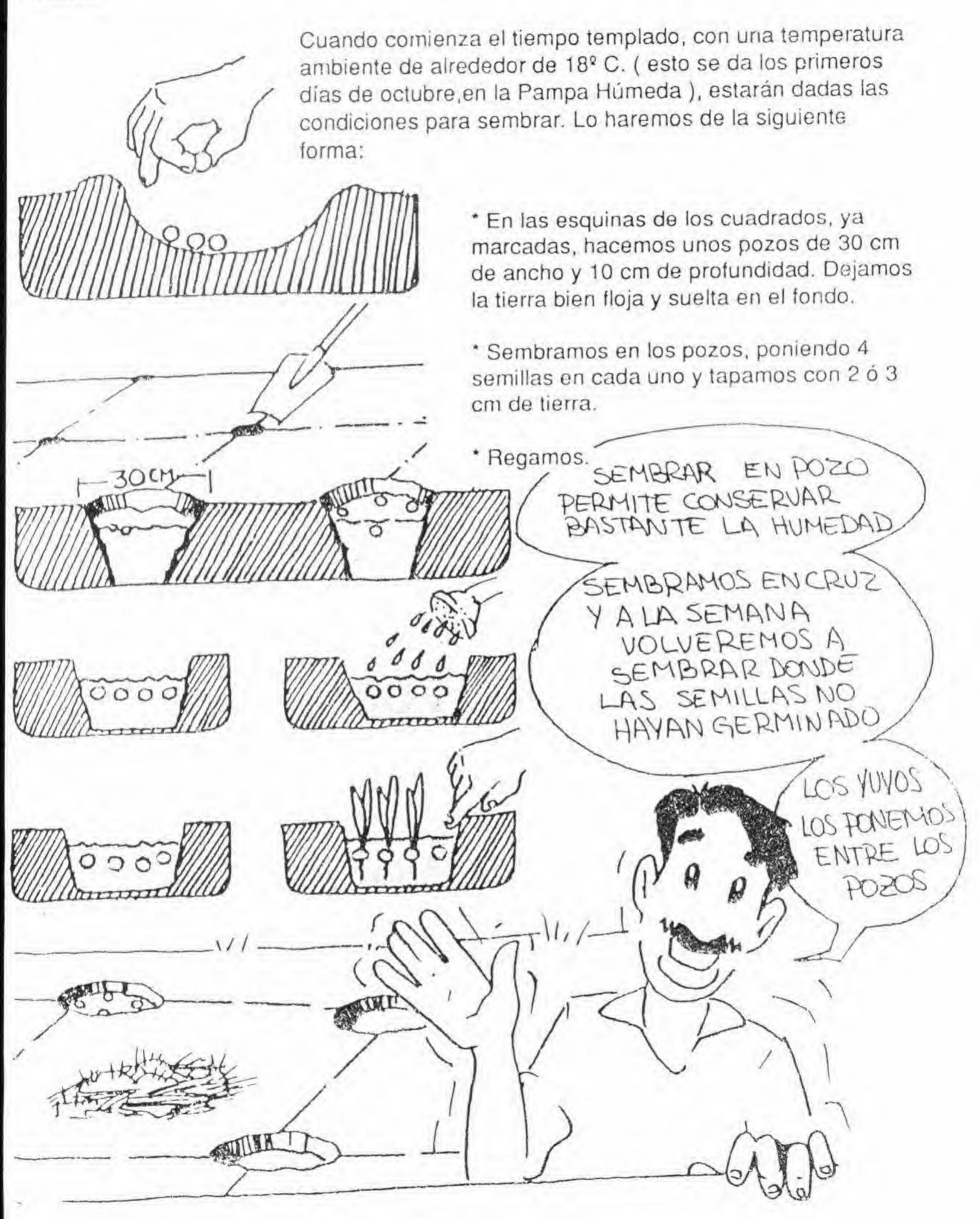
- Sacar vidrios, cascotes, plásticos, etc.
- Los yuyos de una primera carpida se amontonan a un costado.
- Para saber dónde puntear, nos fabricamos la vara de 1,40 m de largo. Con esta vara y un hilo, marcaremos todo el terreno que querramos sembrar.





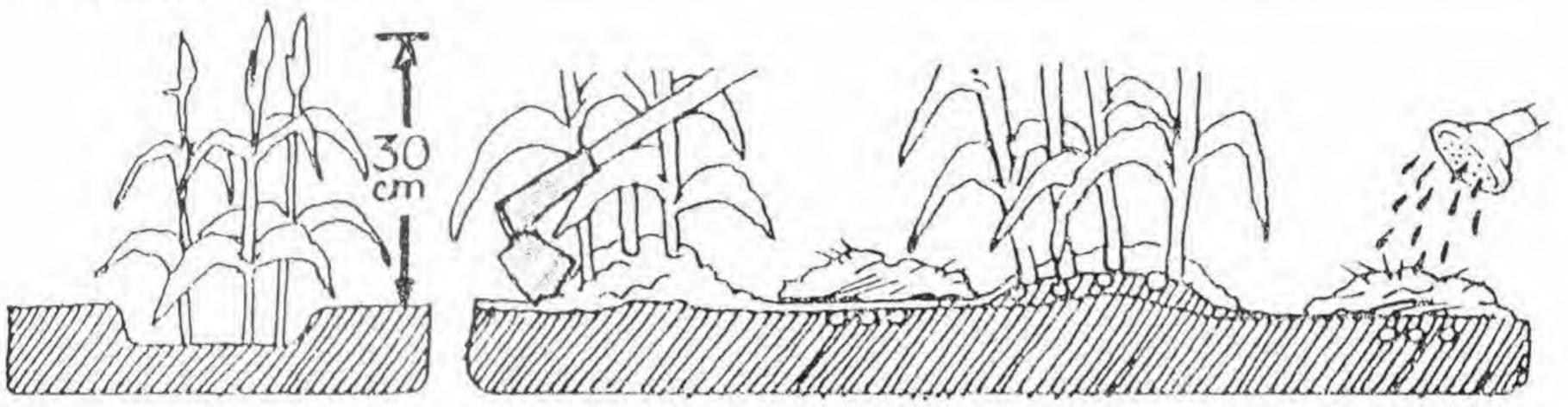


#### SIEMBRA DE PRIMAVERA





#### APORCAR



 Cuando la mata de maiz tiene 30 cm de altura, hay que arrimarle tierra con azada o pala.  En la misma operación sembramos porotos al pie de cada mata de maíz, y entre éstas, donde está acumulada la materia orgánica, sembramos el

Después regamos.





#### COSECHA DE VERANO

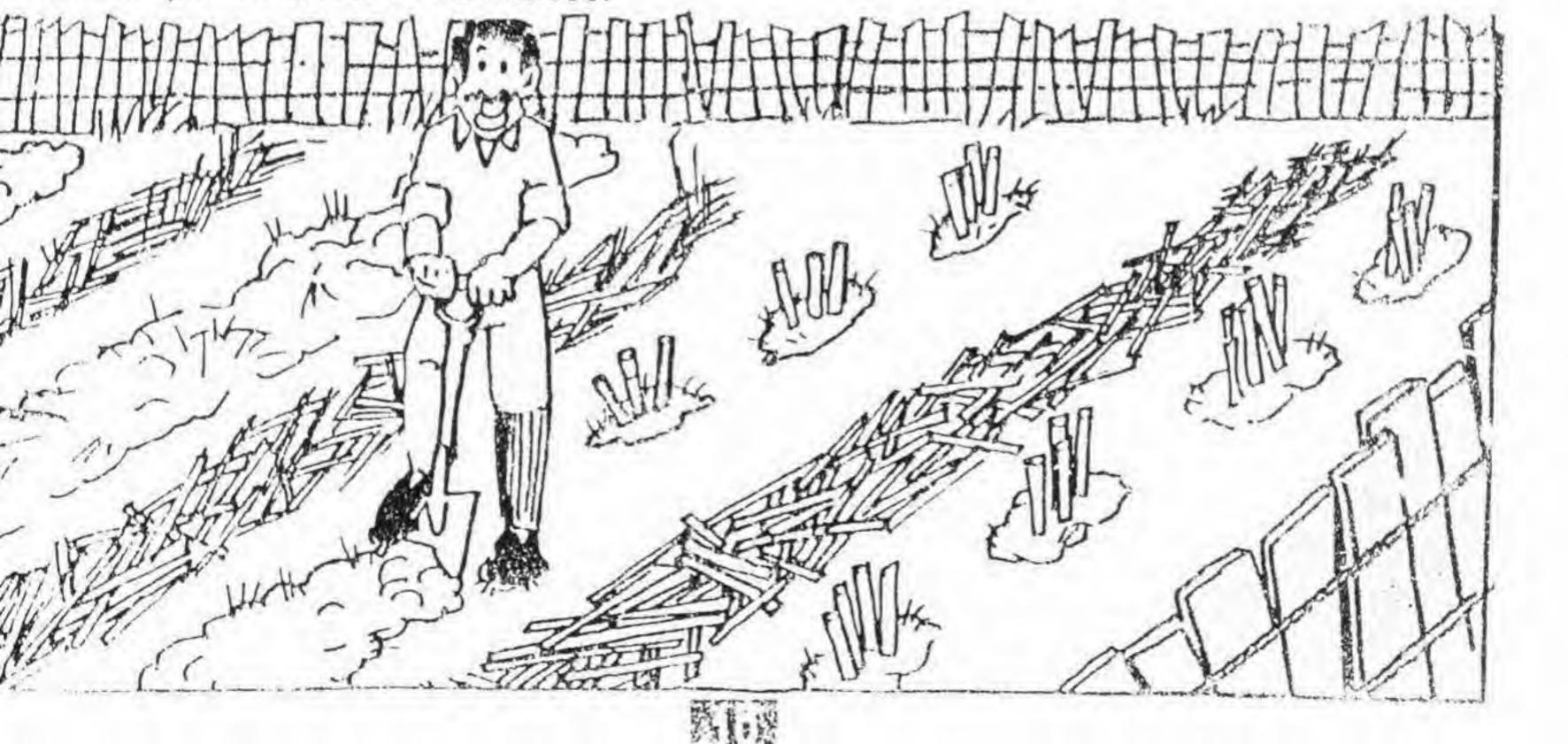




#### PREPARAR LA TIERRA



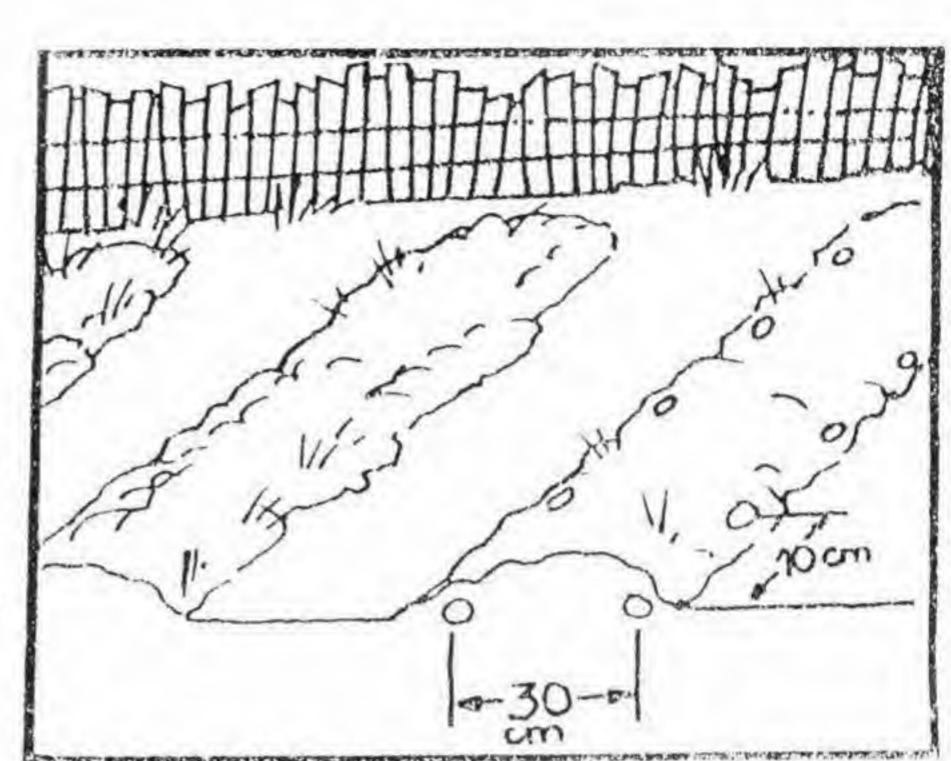
 Se puntea la tierra, siguiendo la línea de esos mismos tocones, haciendo franjas de 30 a 40 cm de ancho. Entre esas franjas, se mantendrá la distancia de 1,40 m. que teníamos entre maíces.



## ć

#### SIEMBRA DE OTOÑO

- En las franjas punteadas sembramos habas o arvejas
- Cada franja nos da para dos líneas de habas.
- Dentro de cada linea, podemos sembrar las habas a 10 cm. de distancia entre semillas.







### COSECHA DE INVIERNO

En octubre, podemos sembrar el maiz nuevamente, mientras estamos cosechando las habas. Esta manera de asociar los cultivos se llama " de relevo" : coincide el final de un cultivo con el nacimiento del siguiente. La nueva siembra se hace entre líneas. El maiz no vuelve a estar en la misma línea que el año anterior.

Las habas se pueden cosechar con el grano verde ( para consumir en guiso o ensalada ), o con el grano seco ( para consumir como harina o como porotos ).

También se pueden dejar secar para semilla.

Sembramos el maíz siempre a 1,40 m. de distancia.



# MINOCRO (PARA 12 PERSONAS)

MAIZ BLANCO PISADO POROTOS 1/2 Kg ZAPAIIO CALABACITA 11/2 Kg CARME DE VACA 1Kg CHORIZOS COLORADOS PANCETA 100 Grs. SAL A GUSTO

REMOJAR EL MAIZ Y LOS POROTOS DESDE LA NOCHE ANTERIOR WOLCAR EL ASIUN DEL REMOJO, COLOCAR AGUA NUEVA Y HACERLOS HERVIR HASTA QUE ESTENTIERNOS. PONETS LA CARNETEL SAPALLOILOS CHORIZOSY LA PRANCETA HAGIA QUE SALSA

EN TRES CUCHARADAS DE GRASA SALTAR TRES CEBOLLAS PICADAS, TRES DIENTES DE NO PICADOS, UNA CUCHARADA DE PEREJIL PICADO, UNA LATA DE TOMATES, SAL, PIMIENTA

INCORPORAR LA SALSA AL LOCRO COCIDO. MEZCLAR BIEN Y SERVIR